Armando Scannone
EL PLACER DE COMER
CARNES
EDITORIAL
ARTE

índice

Carne mechada frita con cebolla y tomate 7

Carne frita 9

Pisillo (Carne frita a la llanera) 11

Pudín de sesos 13

Lomo de cochino en leche 15

Conejo al salmorejo 17

Cochino o carne en vinagreta (Salpicón de cochino o carne) 19

Chivo guisado 21

Albondigón (Pan de carne) en horno 23

Pernil de cordero horneado 25

Chuleta de res horneada 27

Asado criollo de muchacho de res 29

Lengua de res guisada 31

Albóndigas de carne 33

Hamburguesas 35

Punta trasera al horno 37

Bistec con salsa de crema y encurtidos 39

Ossobuco 41

Carne guisada al estilo de Borgoña (Boeuf Bourguignon) 43

Bistec con salsa de hongos y crema 45

Chuletas de cochino con crema 47

Bistec con pimienta 49

Chivo en coco (Tarkarí de chivo) 51

Rosbif de lomito de res 53

Carne a la Milanesa 55

Conejo guisado
en vino tinto **55**

Costillitas de cochino
horneadas **57**

Chivo a la pastoral **57**

Carne guisada
con papas **59**

Cordero guisado **59**

Chateaubriand **61**

Medallones de lomito
con tuétano **61**

Medallones de lomito
con salsa de tamarindo **63**

Tournedos Rossini **63**

Paticas de cochino
guisadas **65**

Chuletas de cochino
con piña **65**

Bistec a caballo **67**

Medallones de lomito
con salsa de vino tinto **67**

Bistec caraqueño **69**

Medallones de lomito
con salsa de queso azul **69**

Paticas de cochino
en vinagreta **71**

Bistec de hígado
con cebolla **71**

Carne mechada frita con cebolla y tomate

6 porciones

Ingredientes

1 kilo de falda o lagarto la reina, de res • **2** cucharadas de aceite • **1** cucharada de salsa inglesa Worcestershire • **3/4** de taza de cebolla rallada • **2** dientes de ajo machacados • **3** cucharaditas de sal • **1/2** cucharadita de pimienta negra • **1/4** de cucharadita de comino molido • **1/2** taza de aceite • **2** tazas de cebolla picadita • **1/2** taza de pimentón rojo picadito, sin venas y sin semillas • **2** tazas de tomate picadito, sin piel y sin semillas • **1** cucharadita de sal • **1/4** de cucharadita de pimienta negra • **1/4** de cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • **2** cucharadas de salsa de tomate ketchup.

Preparación

1] Se limpia la carne y con un cuchillo se abre haciéndole cortes sucesivos hasta ponerla de unos 2 centímetros de espesor.

2] Se prepara un adobo mezclando las 2 cucharadas de aceite, la salsa inglesa, la cebolla rallada, el ajo, la sal, 1/2 cucharadita de pimienta y el comino y con esa mezcla se frota bien la carne. Se deja adobar por 1/2 hora.

3] Se precalienta el broiler o se calienta un budare.

4] Se le quita el adobo a la carne y se pone aparte, se pone la carne sobre una bandeja de metal para hornear, se mete en el horno unos 10 a 12 minutos por lado o se fríe en el budare con poca grasa hasta dorar por ambos lados, unos 7 minutos por lado.

5] Se deja enfriar la carne y con un mazo se golpea hasta dejarla de 1 centímetro de espesor. Se divide en hebras.

6] Entretanto, en un caldero se pone 1/2 taza de aceite y se fríe la cebolla hasta marchitar. Se agregan el pimentón y el tomate, la sal, la pimienta y la salsa inglesa restante, la salsa ketchup y el adobo que se tenía aparte y se cocina por 5 minutos. Se agrega la carne, se cocina por 3 minutos a fuego suave, revolviendo hasta que seque un poco, pero todavía jugosa por 15 minutos.

Carne frita

6 porciones

Ingredientes

1 kilo de falda o lagarto la reina, de res • **2** cucharadas de aceite • **1** cucharada de salsa inglesa Worcestershire • **3/4** de taza de cebolla rallada • **2** dientes de ajo machacados • **2** cucharaditas de sal • **1/2** cucharadita de pimienta negra • **1/2** cucharada de orégano seco molido • **1/4** de cucharadita de comino molido • **2** cucharadas de aceite • **1** taza de cebolla picadita • **1/2** taza de consomé de carne.

Preparación

1] Se limpia la carne.

2] Se pone la carne sobre una tabla y con un cuchillo afilado, casi paralelo a la tabla, se corta longitudinalmente a unos 2 centímetros del borde hasta llegar a unos 2 centímetros del fondo. Se repite varias veces esta operación dando vuelta a la carne cada vez, hasta tenerla al final extendida como una tela de 2 centímetros de espesor.

3] Se prepara un adobo mezclando 2 cucharadas de aceite, la salsa inglesa, la cebolla, los ajos, la sal, la pimienta, el orégano y el comino, y con esa mezcla se frota bien la carne y se deja por 1/2 hora.

4] Se precalienta el asador o broiler o se calienta un budare.

5] Se quita el adobo a la carne y se pone aparte, se coloca la carne sobre una bandeja de metal para hornear y se mete en el horno unos 10 a 12 minutos por cada lado o se fríe en el budare con poca grasa hasta dorar por ambos lados, unos 7 minutos por lado.

6] Se deja enfriar la carne y con un mazo se golpea hasta dejarla de 1 centímetro de espesor.

7] Se corta a lo largo en tajaditas de 1 centímetro de grueso y luego se corta transversalmente en trocitos de 1 centímetro de largo.

8] En un caldero se ponen a calentar las 2 cucharadas de aceite para freír, se agrega la cebolla picada, se sofríe hasta dorar, unos 10 minutos. Se agrega la carne y se fríe hasta que comience a dorar.

9] Se pone a fuego mediano, se le agregan el consomé y el adobo y se fríe hasta dorar, en total unos 25 a 30 minutos.

Pisillo (Carne frita a la llanera)

6 porciones

Ingredientes

1 taza de cebolla rallada • **2** dientes de ajo, machacados • **2** cucharaditas de sal • **3/4** de cucharadita de pimienta negra, molida • **1/16** de cucharadita de orégano seco, molido • **1/16** a **1/8** de cucharadita de comino molido • **1** kilo de falda o de lagarto la reina, de res • **3** cucharadas de aceite • **4** cucharadas de cebolla picadita.

Preparación

1] Se prepara un adobo mezclando la cebolla, el ajo, la sal, la pimienta, el orégano y el comino. Con ese adobo se frota la carne y se deja aparte 1 hora.

2] La carne y el adobo se ponen en un caldero tapado para sudar a fuego mediano por 3/4 de hora o hasta ablandar, dándole vuelta de vez en cuando para que no se queme.

3] Se retira del fuego. Se saca la carne del caldero y se deja enfriar un poco. El líquido que queda en el caldero se pone aparte.

4] Sobre una tabla se golpea la carne hasta reducirla a 1 ó 2 centímetros de espesor. Se corta en pedazos y se desmenuza en hebras o hilos lo más finamente que sea posible. Es un trabajo laborioso.

5] Se vuelve el caldero al fuego y se le agrega el aceite. Se agrega la cebolla picadita y se sofríe hasta marchitar, unos 4 minutos. Se agrega el líquido que quedó al sudar la carne. Se agrega la carne desmenuzada y se cocina a fuego suave, revolviendo siempre, para que no se queme, por 35 a 40 minutos, hasta dorar y estar completamente seco y brillante.

Pudín de sesos

6 porciones

Ingredientes

1 seso de res, unos 300 a 500 gramos • **3** tazas de agua • **1/2** cebolla grande, 100 gramos • **1/2** zanahoria grande, 100 gramos • **5** granos enteros de pimienta negra • **1** hoja de laurel • **1** ramita de tomillo • **1** ramita de perejil • **1** rama de celerí con sus hojas • **1** cucharada de vinagre • **1** cucharadita de sal • **1** cucharada de mantequilla para engrasar el molde • **3** huevos batidos • **3** cucharadas de queso parmesano rallado • **2** cucharadas de harina • **1/3** de taza de leche • **1** cucharada de perejil picadito • **1/2** cucharadita de sal • **1/4** de cucharadita de pimienta blanca • **1/2** cucharada de queso pecorino rallado • **1** cucharada de mantequilla • **2** cucharadas de pan seco, molido.

Preparación

1] Se lava el seso muy cuidadosamente bajo agua corriente, quitándole toda la membrana, sangre y venitas que tiene en la superficie, hasta eliminarlas completamente.

2] En una olla esmaltada o de acero inoxidable con suficiente agua que lo cubra se cocina el seso junto con la cebolla, la zanahoria, los granos de pimienta, el laurel, el tomillo, el perejil, el celerí, el vinagre y la sal por 20 minutos. Se puede dejar en esa agua hasta el momento de prepararlo, y en la nevera por 2 ó 3 días.

3] Con 1 cucharada de mantequilla se engrasa un molde de vidrio o cerámica para hornear de 15 centímetros de diámetro y 5 centímetros de profundidad. Se pone aparte.

4] Se escurre el seso y con un tenedor o con un cuchillo se corta en pedacitos.

5] Se precalienta el horno a 350° F.

6] Se mezcla muy bien el seso con el resto de los ingredientes, menos el pan molido y se vierte la mezcla en el molde.

7] Se le espolvorea pan molido por encima y se mete en el horno. Se hornea por 40 minutos o hasta que esté dorado o al introducirle una aguja ésta salga seca.

Lomo de cochino en leche

10 a 12 porciones

Ingredientes

2 kilos de lomo de cochino, abierto como un libro • **1** limón. **ADOBO: 1/3** de taza de jugo de cebolla • **2** dientes de ajo machacados • **1/4** de hoja de laurel triturada con **1/2** cucharadita de sal; **1/4** de cucharadita de orégano seco, molido • **1** cucharada de sal • **1/2** cucharadita de pimienta • **1** cucharada de salsa inglesa Worcestershire • **1** cucharada de vinagre. **OTROS INGREDIENTES: 6** cucharadas de mantequilla • **4** cucharadas de aceite • **1/2** kilo de cebolla en ruedas • **1** cebolla clavada con **2** clavos de especia • **1** ramita de orégano • **1/2** hoja de laurel • **5** granos de pimienta • **2** ramitas de perejil • **7** tazas de leche • 1 taza de azúcar • **1/2** taza de agua.

Preparación

1] Se elimina a la carne el exceso de grasa. Se frota con limón, se enjuaga y se seca. Se frota con el adobo y se deja aparte varios minutos, dándole vueltas de vez en cuando. Se le quita el adobo que se pone aparte, se enrolla la carne y se amarra con pabilo en forma de rollo.

2] Se precalienta el horno a 400° F.

3] En un caldero se ponen el aceite y la mantequilla y se fríen las cebollas hasta marchitar. Se sacan y se dejan aparte. Se agrega el cochino al caldero y se dora uniformemente. Se agregan el adobo, el orégano, el laurel, los granos de pimienta, el perejil, y las cebollas que se tienen aparte. Se agregan las 4 tazas de leche hirviendo. Se revuelve y tapado se mete al horno por 1 1/4 de hora. Se le da vuelta. Se agrega el resto de la leche hirviendo y se cocina por 45 minutos más.

4] Se saca el cochino del horno, se deja reposar. Se elimina la grasa a la salsa, se raspan las partículas adheridas al caldero y se pasan los sólidos a través de un colador y se pone la salsa aparte.

5] Entretanto, se cocina 1/2 taza de azúcar con 1/4 de taza de agua hasta hacer un caramelo oscuro, unos 10 minutos. Se agrega a una olla con la salsa y se cocina a fuego suave hasta disolver y se sirve acompañando al cochino.

Conejo en salmorejo

8 porciones

Ingredientes

1 conejo de 1 1/2 kilo en presas • **1** limón • **7** dientes de ajo, machacados • **1/2** taza de vinagre de vino • **1** cucharada de pimentón rojo, seco, molido • **2** cucharaditas de sal • **2** hojas de laurel • **3** ramitas de tomillo ó 1/2 cucharadita seco, molido • **1/2** cucharadita de hojitas de orégano ó 1/4 de cucharadita seco, molido • **1** taza de aceite para freír • **6** dientes de ajo • **3** ajíes dulces, sin semillas • la miga de una rueda gruesa de pan sin la corteza • agua • **1/2** cucharada de pimentón rojo, seco, molido • **1/2** taza del aceite para freír previamente el conejo • **1/4** de taza de vinagre de vino • **1/2** cucharadita de pimienta • **1** cucharadita de sal • el hígado del conejo • **4** tazas de consomé de carne • **1/4** de cucharadita de ají picante, molido.

Preparación

1] Se frota con limón el conejo. Se lava y se escurre bien.

2] Se prepara un adobo mezclando los ajos machacados, el vinagre, el pimentón, la sal, el laurel, el tomillo y el orégano. Se frotan bien las presas de conejo con el adobo y se dejan aparte por 3 ó 4 horas o hasta el día siguiente.

3] En un caldero se pone el aceite a calentar y se fríen sin el adobo las presas de conejo hasta dorar uniformemente. Se sacan las presas y se ponen sobre papel absorbente.

4] En el aceite que queda en el caldero se fríen hasta dorar los dientes de ajo. Se escurren y se pasan a un mortero con los ajíes y se trituran hasta formar una pasta.

5] Se pone a remojar el pan en agua por varios minutos. Se exprime y se agrega al mortero, como también el pimentón molido, el aceite donde se frió el conejo, el vinagre, la pimienta y la sal, se tritura y se pone en una olla aparte.

6] En el mortero se tritura bien el hígado del conejo se mezcla con la 1/2 taza de consomé y se agrega ésto a la olla que se tiene aparte. Se le revuelve el resto del consomé y el ají picante. Se agrega el conejo y se cocina tapado a fuego medio hasta ablandar.

Cochino o carne en vinagreta
(Salpicón de cochino o de carne)

10 a 12 porciones

Ingredientes

1 kilo de pernil de cochino horneado o sobrante, cortado en tajadas delgadas o **1** kilo de asado negro criollo preparado o sobrante, cortado en tajadas delgadas • **1** kilo de papas peladas y cortadas en ruedas delgadas • **2** litros de agua • **4** cucharaditas de sal • **1** taza de aceite • **1/3** de taza de vinagre • **2** cucharadas de encurtidos en mostaza, picaditos • **3** cucharadas de la mostaza • **2** cucharaditas de salsa inglesa Worcestershire • **3** cucharaditas de sal • **1/2** cucharadita de pimienta negra • **1/2** cucharada de azúcar • **3** tazas de cebolla en ruedas delgadas, aproximadamente 1/2 kilo • **1** aguacate grande en tajadas delgadas, aproximadamente 3/4 de kilo • **2** huevos duros en ruedas, (opcional).

Preparación

1] El cochino horneado o el asado fríos se cortan en tajadas delgadas. Se pone aparte.

2] En una olla se ponen las papas peladas y cortadas en ruedas con el agua y las 4 cucharaditas de sal, se lleva a un hervor y se cocinan por 10 a 12 minutos o hasta que ablanden. Se escurren y se ponen aparte.

3] Se prepara una vinagreta batiendo bien en un frasco, el aceite, el vinagre, el encurtido, la mostaza, la salsa inglesa, la sal, la pimienta y el azúcar.

4] En un envase grande se mezclan la vinagreta con la cebolla.

5] Se pela y se corta el aguacate en tajadas delgadas.

6] En un envase de vidrio se pone primero una capa de vinagreta con algo de la cebolla y luego se continúan capas sucesivas de papas, cochino o de carne y aguacate, poniéndole sobre cada capa y hasta terminar, un poquito de la vinagreta con algo de la cebolla y humedeciendo cada tajada de cochino o carne en la vinagreta antes de colocarla en el envase. Se adorna con los huevos.

7] Se tapa y se mete en la nevera hasta el día siguiente. Se saca de la nevera 1/2 hora antes de servir.

Chivo guisado

12 porciones

Ingredientes

1 chivo joven de 1 a 3 meses, de 2 a 3 kilos, cortado en trozos medianos • **2** limones • **2** cucharadas de aceite • **2** tazas de cebolla rallada • **5** dientes de ajo machacados • **1** cucharada de salsa inglesa Worcestershire • **1/2** cucharadita de pimienta negra • **1/2** hoja de laurel • **2** ramitas de orégano fresco ó 1/2 cucharadita si es seco, molido • **1 1/2** cucharada de sal • **3/4** de taza de aceite • **1/2** cucharada de azúcar • **1** taza de tomate picadito, sin piel y sin semillas • **1/4** de taza de pimentón, rojo picadito • **1** cucharada de ají dulce picadito • **3** tazas de consomé de carne o de agua • **1/2** taza de vino dulce tipo Moscatel o Madeira.

Preparación

1] Se limpia bien el chivo, se frota con limón y se enjuaga bien bajo agua corriente. Se seca con papel absorbente.

2] Se prepara un adobo mezclando las 2 cucharadas de aceite, la cebolla, el ajo, la salsa inglesa, la pimienta, el laurel, el orégano y la sal. Se frota el chivo con el adobo y se pone aparte por 2 a 3 horas.

3] En un caldero se ponen 3/4 de taza de aceite a calentar. Se agrega el azúcar formando un montoncito en el centro del caldero y sin revolverlo se deja dorar completamente hasta estar color marrón oscuro, pero sin quemarse.

4] Se limpia el chivo del adobo, que se pone aparte y se agregan 3 ó 4 pedazos a la vez al caldero para dorarlos uniformemente. Se van poniendo aparte los pedazos ya dorados.

5] En el caldero se agregan el adobo, el tomate, el pimentón y el ají dulce y se cocina sin dejar de revolver por 10 minutos.

6] Se regresa el chivo al caldero y se agrega el consomé de carne o agua y se corrige la sazón si fuera necesario. Se tapa y se cocina a fuego lento por 20 minutos o hasta ablandar. Se agrega el vino y se cocina de 25 a 30 minutos más hasta reducir la salsa.

Albondigón (Pan de carne) en horno

12 a 14 porciones

Ingredientes

4 cucharadas de mantequilla • **1** taza de cebolla picadita • **6** dientes de ajo machacados • **1/2** kilo de carne de cochino con poca grasa, molida • **1/2** kilo de pulpa negra de res, molida • **2** cucharadas de perejil picadito • **1/2** cucharadita de pimienta negra • **1** cucharada de salsa inglesa Worcestershire • **2 1/2** cucharaditas de sal • **4** huevos ligeramente batidos • **2** cucharaditas de encurtidos en mostaza, picaditos • **6** cucharadas de pan seco, molido. **INGREDIENTES PARA LA SALSA:** (opcional): **1/3** de taza de aceite • **3/4** de taza de cebolla rallada • **1** diente de ajo machacado • **1/2** pimentón rojo rallado • **1** taza de tomate rallado, sin piel y sin semillas • **1** cucharadita de sal • **1/2** cucharadita de pimienta • **2** a **3** cucharaditas de salsa de tomate ketchup • **1** taza de consomé de carne.

Preparación

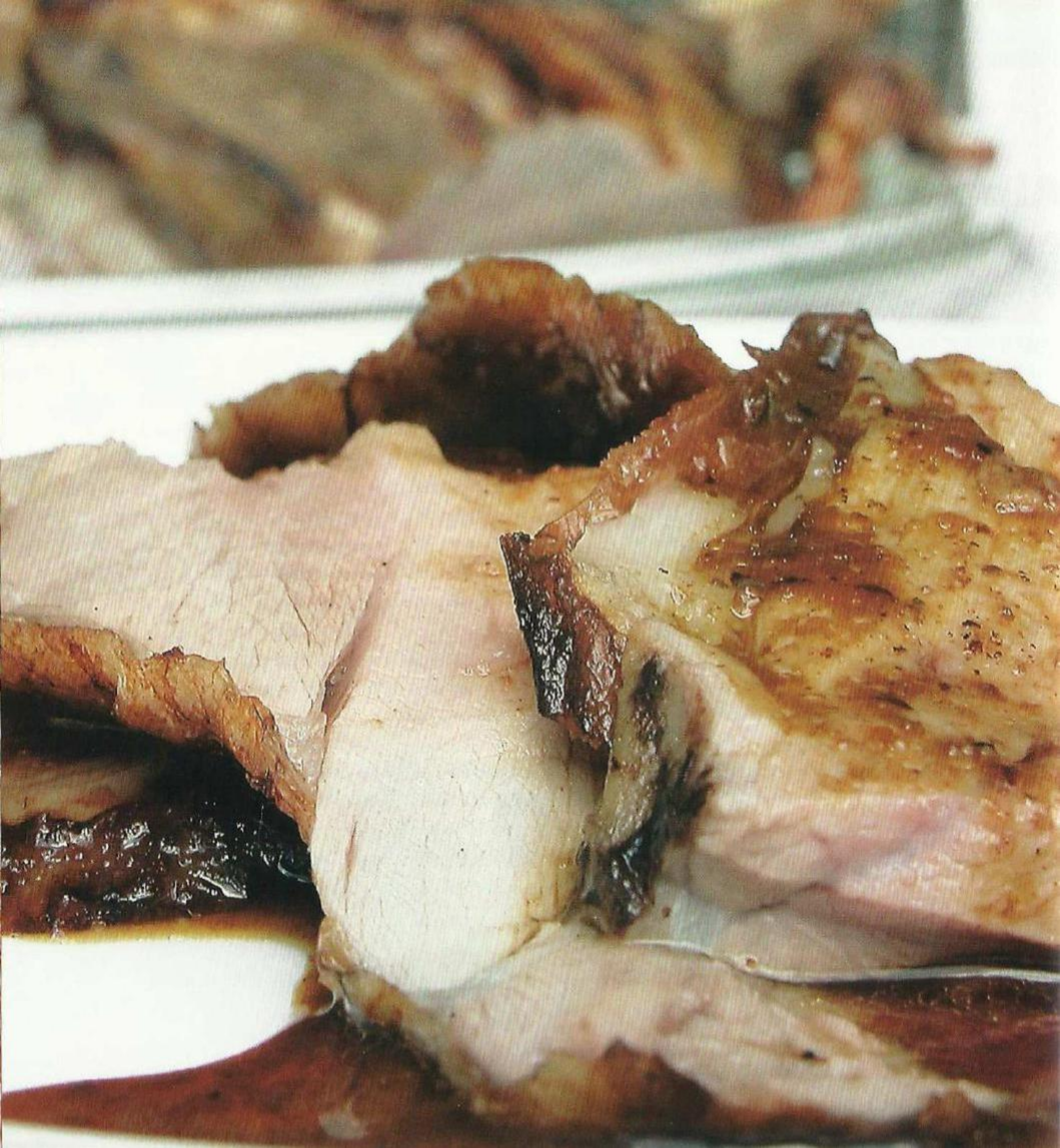
1] Se precalienta el horno a 400° F.

2] En una sartén se pone la mantequilla y se sofríen la cebolla y el ajo machacado hasta marchitar. Se pasa a un envase y se le mezclan el resto de los ingredientes, menos las 2 cucharadas de pan molido. Se unen bien los ingredientes y se pasa la mezcla a un molde para hornear, alisando bien la superficie, se cubre con el pan molido y se mete al horno por 1 1/4 hora, o hasta que al introducirle una aguja salga poco líquido claro.

3] Se saca el molde del horno, se deja enfriar, se rebana y se sirve frío o se calienta con la salsa por 5 a 10 minutos.

Preparación de la salsa

En una olla se pone el aceite a calentar, se agregan la cebolla y el ajo y se sofríe hasta marchitar. Se agregan el pimentón, el tomate, la sal, la pimienta, el ketchup y el consomé y se cocina hasta espesar.



Pernil de cordero horneado

10 porciones

Ingredientes

1 pernil de cordero de 1 1/4 kilo • **1** cucharadita de sal • **1/8** de cucharadita de pimienta • **1** cucharada de aceite de oliva • **1** cucharadita de mostaza • **1** cucharadita de miel • **1** cabeza de ajo cortada transversalmente en dos, con la piel • **2** ramitas de tomillo • **1** ramita de mejorana • **1** hojita de salvia • **1/2** taza de vino blanco seco • **1** taza de consomé de carne • **1** cucharadita de maicena disuelta en 2 cucharadas de agua • **2** cucharaditas de azúcar.

Preparación

1] Se precalienta el horno a 400° F.

2] Se limpia el exceso de grasa al pernil. En un envase se mezclan la sal, la pimienta, el aceite, la mostaza y la miel y con la mezcla se cubre totalmente el pernil. Se pone aparte.

3] En una bandeja para hornear se pone el ajo y las hierbas. Sobre la bandeja se pone una rejilla y sobre ésta el pernil. Se mete en el horno. En el horno se pone también un envase con agua para humedecer la atmósfera del horno.

4] Se hornea el pernil por 60 minutos en total o unos 45 minutos por kilo, hasta que al introducirle una aguja, salga un líquido rojizo. Se saca la bandeja del horno. Se envuelve el pernil con el papel de aluminio y se coloca verticalmente sobre un envase mientras se hace la salsa, para que la sangre se distribuya uniformemente en su interior.

5] Se eliminan el ajo y las hierbas de la bandeja, ésta se pone al fuego. Se agrega el vino y se cocina hasta reducir a la cuarta parte, 1 ó 2 minutos, raspando completamente las partículas obscuras adheridas a la bandeja. Se agrega el consomé, y se cocina unos 2 minutos, hasta reducir un poco. Revolviendo bien se agrega la maicena disuelta en agua y se cocina 1 minuto. Se retira del fuego y se cuela la salsa a través de un colador muy fino, apretando los sólidos contra las paredes del colador y se vuelve la salsa a una olla. Se le agrega el azúcar, se rectifica la sazón y se cocina hasta calentar bien. Se sirven el pernil cortado en tajadas y la salsa aparte.

Chuleta de res horneada

4 porciones

Ingredientes

2 chuletas de res de la parte delantera del costillar, con su hueso, y de unos 4 a 5 centímetros de espesor; lo que en nuestras carnicerías como en Norteamérica llaman sirloin, para un peso total de unos 800 gramos, unos 600 gramos después de limpiadas • **2** cucharadas de aceite • **1** cucharada de mantequilla • sal • pimienta molida.

Preparación

1] Se precalienta el horno a 400° F.

2] Se limpian bien las chuletas quitándoles el exceso de grasa.

3] En una sartén grande donde quepan las 2 chuletas, se ponen el aceite y la mantequilla a calentar bien. Se agregan las chuletas, se fríen alrededor de 1 minuto por lado, hasta dorar.

4] Se retira la sartén del fuego y se mete en el horno (con las chuletas) y se hornea unos 16 a 18 minutos, hasta que al introducirle y sacarle una aguja, salga líquido rojizo, para obtener la carne "medium-rare", roja por dentro.

5] Se saca la sartén del horno, se les pone sal y pimienta, se les elimina el hueso y se cortan transversalmente en tajadas delgadas.

Asado criollo de muchacho de res

8 a 10 porciones

Ingredientes

3 a **3 1/2** kilos de muchacho cuadrado de res con su grasa. **ADOBO: 1/4** de taza de aceite • **2** tazas de cebolla rallada • **6** dientes de ajo machacados • **1** cucharada de salsa inglesa Worcestershire • **1** ramita de mejorana o de orégano y **1** ramita de tomillo ó 1/4 de cucharadita secos, molidos • **1** hoja de laurel • **3** cucharaditas de sal y **1/2** cucharadita de pimienta. **OTROS INGREDIENTES: 1/2** taza de aceite • **3** a **4** cucharadas de azúcar • **1 1/2** taza de tomate rallado, sin piel y sin semillas • **1/2** taza de pimentón verde-rojo rallado • **4** tazas de agua.

Preparación

1] Se limpia la carne, se le deja la grasa. Se adoba la carne y se deja en un envase en la nevera hasta el día siguiente, dándole vuelta de vez en cuando.

2] Se ponen en un caldero grande 1/2 taza de aceite para freír y en el centro del fondo del caldero y, sin revolver, se pone y se cocina el azúcar hasta que se ponga marrón oscura. Se agrega la carne al caldero, sin el adobo y, dándole vueltas, se cocina hasta dorarla, unos 15 minutos. Se agrega el adobo, se cocina 5 minutos. Se agregan el tomate y el pimentón y se cocina 10 minutos más. Se agregan las 4 tazas de agua, se revuelve, se lleva a un hervor, se tapa y a fuego fuerte se cocina 10 minutos y, a fuego mediano y tapado, 2 1/2 a 3 horas más o hasta que la carne esté blanda y bien cocida, agregándole si es necesario durante ese tiempo 1 a 2 tazas de agua y 1 a 2 cucharaditas de sal, dependiendo de lo duro de la carne.

3] Se apaga el fuego, se le elimina el exceso de grasa a la salsa y se cuela apretando lo sólidos contra las paredes del colador. Se vuelven la salsa y la carne al caldero y se lleva a un hervor hasta espesar, antes de servir.

Lengua de res guisada

6 a 8 porciones

Ingredientes

1 lengua de res, unos 750 gramos • **1** limón • **5** tazas de agua • la parte blanca y algo de lo verde de **1** ajo porro y de **1** rama de celerí • **1** cebolla cortada en dos • **1/2** pimentón verde • **2** dientes de ajo machacados • **2** cucharaditas de sal • **3** ó **4** granos enteros de pimienta negra • **1** taza de tomate picado sin piel y sin semillas • **2** tazas de cebolla picada • **1/2** pimentón rojo • **3** dientes de ajo, machacados • **1/3** de taza de aceite • **1** taza del consomé donde se cocina la lengua o de carne de res • **1/2** taza de vino dulce • **16** alcaparras pequeñas • la pulpa de 6 aceitunas medianas picaditas • 1/4 de taza de pasas • 2 cucharadas de salsa de tomate ketchup • 1 cucharadita de salsa inglesa Worcesterhire • 1 1/2 cucharadita de sal • 1/2 cucharadita de pimienta.

Preparación

1] Se frota la lengua con limón. Se enjuaga. En una olla a presión con suficiente agua que la cubra se cocina la lengua por 10 minutos. Se saca la lengua de la olla y todavía caliente y raspándola con un cuchillo, se le elimina la piel. Se desecha el agua.

2] Nuevamente en una olla a presión, se ponen la lengua, 5 tazas de agua, la cebolla, el pimentón, el ajo porro, el celerí, el ajo, la sal y los granos de pimienta. Se llevan a un hervor y se cocina de 40 a 50 minutos o hasta ablandar.

3] Se trituran el tomate, la cebolla, el pimentón y los ajos machacados restantes, se ponen en un caldero con el aceite caliente, se agrega el consomé y se cocina unos 15 minutos a fuego fuerte. Se agregan el vino, las alcaparras, las aceitunas, las pasas, el ketchup, la salsa inglesa, la sal y la pimienta. Se lleva a un hervor, se añade la lengua rebanada. Se tapa, se pone a fuego medio y se cocina por 30 minutos o hasta que la salsa espese un poco.

Albóndigas de carne

10 porciones

Ingredientes para las albóndigas: **1** kilo de pulpa negra, de res, ya limpia • **1/4** de kilo de carne magra, de cochino • **3** rebanadas de pan de molde • **1/4** de taza de leche • **2** huevos ligeramente batidos • **1/2** taza de cebolla rallada • **4** dientes de ajo machacados • **1** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • **1** cucharadita de pimienta negra • **3 1/2** cucharaditas de sal • **1/2** cucharada de perejil picadito.

Ingredientes para la salsa: **1** taza de aceite • **3/4** de taza de cebolla rallada • **2** dientes de ajo machacados • **1** taza de tomate rallado, sin piel y sin semillas • **1/4** de pimentón rojo, rallado • **1/2** taza de consomé de carne • **2** cucharadas de salsa de tomate ketchup • **1/2** cucharadita de sal • **1/8** de cucharadita de pimienta negra.

Preparación

1] Se muelen finamente las carnes.

2] En un envase se pone la carne molida. Se le agregan el pan previamente remojado en la leche, los huevos, la cebolla, el ajo, la salsa inglesa, la pimienta, la sal y el perejil.

3] Se mezcla bien con las manos y se hacen bolitas de unos 5 centímetros de diámetro. No deben manosearse mucho para que no queden muy duras.

4] En un caldero pequeño se pone el aceite a calentar. Se agregan las albóndigas y se cocinan hasta que estén doradas, de 4 a 5 minutos. No se fríen demasiado. Se sacan y ponen aparte.

5] En el mismo caldero, se deja alrededor de 1/2 taza de aceite donde se frieron las albóndigas. Se agregan la cebolla y el ajo y se fríen hasta marchitar, unos 4 minutos. Se agregan el tomate, el pimentón, el consomé, la salsa de tomate, la sal y la pimienta. Se cocina unos 7 minutos. Se cuela con un colador presionando los sólidos con una cuchara de madera.

6] Se pasa la salsa a una olla o caldero más grande, se agregan las albóndigas. Se lleva a un hervor y se cocinan tapadas a fuego fuerte por 15 minutos.

Hamburguesas

6 hamburguesas

Ingredientes

500 gramos de pulpa negra, de res, molida • **2** rebanadas de pan de molde • **1/4** de taza de leche • **1** huevo • **1/3** de taza de cebolla rallada • **3** dientes de ajo machacados • **1/2** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • **1/2** cucharadita de pimienta negra • **2** cucharaditas de sal • **1** cucharadita de perejil picadito • **1** cucharada de aceite • **6** panes para hamburguesas • mantequilla • **1** cebolla mediana en ruedas finas • **6** ruedas de tomate manzano • salsa de tomate ketchup • mostaza preparada.

Preparación

1] Se muele finamente la carne.

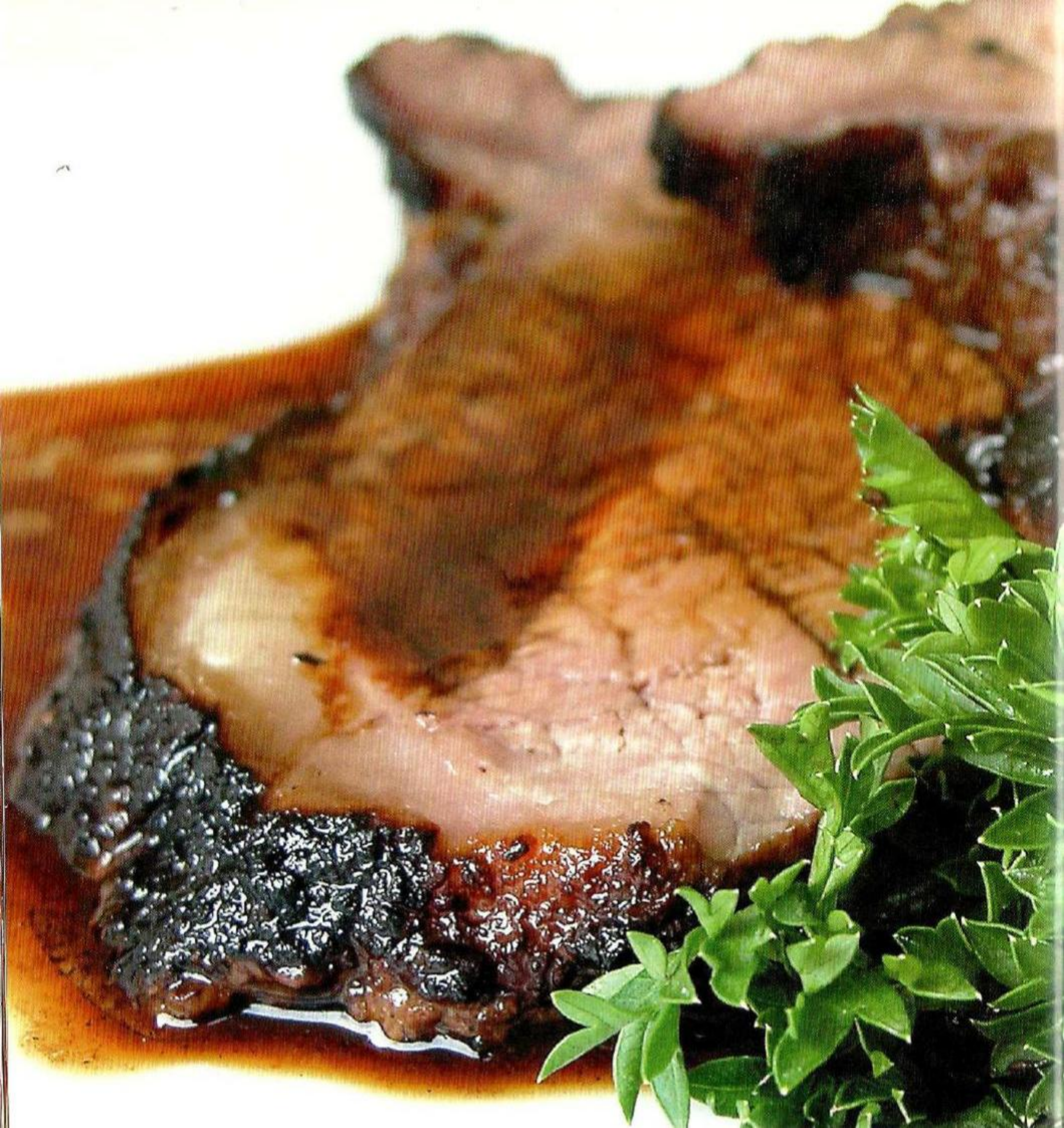
2] En un envase se pone la carne y se le agrega el pan previamente remojado en la leche, el huevo, la cebolla, el ajo, la salsa inglesa, la pimienta, la sal y el perejil. Se mezcla muy bien.

3] Sobre una tabla o superficie lisa y usando un papel encerado por debajo y otro por encima se hacen las hamburguesas de unos 10 centímetros de diámetro y 1 1/2 centímetros de alto.

4] Sobre la hornilla se pone un budare a calentar. Se engrasa con 1 cucharada de aceite y se van friendo las hamburguesas hasta dorar por cada lado, unos 2 ó 3 minutos por lado.

5] Se corta cada pan en dos rebanadas, se mete bajo el asador o broiler por muy breve tiempo, unos 10 segundos, hasta que apenas comience a dorar. Se sacan del asador e inmediatamente se unta ligeramente con mantequilla.

6] Se rellena cada pan con una hamburguesa y, si se quiere, con ruedas de cebolla y de tomate, salsa de tomate ketchup y mostaza.



Punta trasera al horno

6 a 8 porciones

Ingredientes

una punta trasera de 1 1/2 kilo con su grasa. **ADOBO:** **1** taza de cebolla rallada • **2** dientes de ajo machacados • **3** cucharadas de aceite • **1** cucharada de salsa inglesa Worcestershire • **2 1/2** cucharaditas de sal • **1/4** de cucharadita de pimienta y **1/16** de cucharadita de comino. **OTROS INGREDIENTES: 3** cucharadas de aceite • **1/2** taza de consomé de carne.

Preparación

1] Se adoba la carne y se deja aparte por 1/2 hora.

2] Se precalienta el horno a 400° F.

3] En un caldero al fuego se ponen las 3 cucharadas de aceite a calentar. Se agrega la punta, sin el adobo, por el lado graso al caldero y se cocina hasta sellarla por todos lados. Se retira la punta, se agrega el adobo al caldero y se cocina hasta marchitar.

4] Se pone la punta sobre una rejilla en una bandeja con la grasa hacia arriba. Se baña con el adobo, se mete en el horno y se hornea por 25 minutos por kilo, dándole vueltas hasta dorar o hasta que al introducirle una aguja salga un líquido rojizo.

5] Se saca la bandeja del horno, se elimina el exceso de grasa de la bandeja, se le agrega 1/2 taza de consomé y el líquido que la punta haya soltado y con una cuchara de madera se despegan las partículas adheridas al envase, se cocina por 3 minutos. Se retira del fuego y se cuela. Se pone el líquido en una ollita al fuego y se mantiene caliente para servirla sobre la carne rebanada.

Bistec con salsa de crema y encurtidos

6 porciones

Ingredientes

3/4 de kilo de lomito o ganso, de res, cortado en 6 bistecs; **1** cucharada de mantequilla y **1** cucharada de aceite; **2** cucharadas de aceite para freírlos. **ADOBO:** **2** cucharadas de aceite; **1/2** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire; **2** cucharadas de cebolla rallada; **1** diente de ajo machacado; **1** cucharadita de sal; **1/8** de cucharadita de pimienta. **PARA LA SALSA: 1** cucharada de mantequilla; **2** cucharadas de cebolla picadita; **1** diente de ajo machacado; **1/2** taza de pepinillos dulces picaditos; **1/3** de taza de encurtidos en mostaza picaditos; **1** taza de salsa que sobra de un rosbif o asado ó 1/2 taza de consomé con 1 cucharada de concentrado de carne; **1/4** de cucharadita de pimienta; **1** cucharadita de sal; **1/3** de taza de crema para batir.

Preparación

1] En un envase se mezclan los ingredientes del adobo, se adoban los bistecs y se dejan aparte por 1/2 hora.

2] En una sartén se ponen la mantequilla y el aceite a calentar, se agregan la cebolla, el ajo y el adobo de los bistecs, se fríe unos 4 minutos. Se agregan los pepinillos, los encurtidos, la salsa de carne, la pimienta y la sal. Se lleva a un hervor hasta espesar un poco. Se le revuelve la crema y se retira del fuego.

3] Entretanto, se engrasa una plancha caliente y se fríen los bistecs ya limpios del adobo por 3 minutos por lado. Se sirven inmediatamente bañados con la salsa caliente.

Ossobuco

4 porciones

Ingredientes

4 ruedas de ossobuco de res o de ternera, de 1 1/2 a 2 centímetros de espesor, con su hueso • **2** cucharadas de mantequilla • **3** cucharadas de aceite • **1** taza de cebolla picadita • **1** diente de ajo machacado • **1/2** taza de vino blanco seco • **2** tazas de consomé de carne • **1** cucharadita de sal • **1/8** de cucharadita de pimienta • **1/2** cucharada de pasta de tomate. **INGREDIENTES PARA LA SALSA**: **1** diente de ajo machacado • **2** cucharadas de perejil picadito • **1/4** de cucharadita de ralladura de limón • **3** ó **4** hojitas de romero (opcional).

Preparación

1] Se enjuagan y secan las ruedas de ossobuco, se hacen varios cortes a la película de tejido conectivo que cubre el borde de las ruedas, para evitar que se encoja y deforme.

2] En una sartén grande se ponen la mantequilla y 2 cucharadas de el aceite a calentar y se fríen la cebolla y el ajo hasta dorar. Se retiran y se ponen aparte. Se agregan a la sartén la cucharada restante de aceite y las ruedas de ossobuco y se fríen hasta dorar por ambos lados, unos 7 minutos en total. Se agrega el vino y se cocina hasta que se reduzca a menos de la mitad del volumen, unos 5 minutos.

3] Se agrega el consomé, la sal y la pimienta, la pasta de tomate y la cebolla y el ajo frito que se tienen aparte. Se tapa la sartén y se deja cocinar 1 hora o hasta ablandar la carne. Se elimina el ajo y se agrega la salsa "gremolata" o "gremolada" que se prepara triturando en un mortero el ajo restante, el perejil, la ralladura de limón y el romero. Se cocina unos segundos, se retira del fuego y se sirve de inmediato con la salsa.

Carne guisada al estilo de Borgoña
(BOEUF BOURGUIGNON)

4 porciones

Ingredientes

200 gramos, 1 1/2 taza de champiñones pequeños • **1** limón • **2** cucharadas de aceite • **50** gramos, 1/2 taza, de tocino salado, en pedacitos • **1** taza de cebolla en trozos medianos • **2** dientes de ajo, machacados • **1** kilo de carne de ganso, de res, limpia y en pedazos medianos • **1 1/2** cucharadita de sal • **1/8** de cucharadita de pimienta • **1** botella de vino de Borgoña • **1/2** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • **1** zanahoria mediana, en ruedas delgadas • **1** hoja de laurel • **2** ó **3** ramitas de perejil • **1** tallo de celerí, sin las hojas, amarradas en manojo, • **2** cucharadas de mantequilla • **2** cucharadas de pasta de tomate.

Preparación

1] Se limpian los hongos, se cortan verticalmente en dos y se ponen aparte.

2] En una olla se pone el aceite a calentar, se fríe el tocino hasta dorar. Se agregan la cebolla y el ajo y se cocinan hasta marchitar.

3] Se retira el tocino y la cebolla, se agrega la carne y se cocina hasta dorar.

4] Se regresan a la olla el tocino y la cebolla. Se agregan la sal, la pimienta, el vino y la salsa inglesa. Se agregan la zanahoria, el laurel, el perejil y el celerí. Se lleva a un hervor y a fuego medio, tapado, se cocina por 1 1/2 hora.

5] En una olla se fríen los hongos en la mantequilla, se agregan a la carne, se agrega la pasta de tomate y se cocina por 20 minutos más.

Bistec con salsa de hongos y crema

8 porciones

Ingredientes

250 gramos de champiñones • **2/3** de taza de cebolla rallada • **3** dientes de ajo machacados • **1** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • **1 1/2** cucharadita de sal • **1/2** cucharadita de pimienta • **2** cucharadas de aceite • **1** kilo de lomito o de ganso de res, cortados en **8** bistecs • **2** cucharadas de mantequilla • **1/2** taza de consomé de carne • **1/2** taza de salsa de carne ó 1 cucharada de concentrado de carne • **1/4** de taza de aceite • **1** cucharada de mantequilla • **3** cucharadas de crema para batir.

Preparación

1] Se corta el extremo a los tallos de los hongos. Se limpian y se cortan en tajaditas. Se ponen aparte. Se mezclan la cebolla, el ajo, la salsa inglesa, la sal, la pimienta y el aceite y se adoban los bistecs por 1/2 hora.

2] En una sartén se ponen las 2 cucharadas de mantequilla, los hongos y el adobo y se fríen hasta que se evapore el agua que sueltan los hongos, unos 7 minutos. Se agregan el consomé y la salsa de carne o el concentrado de carne y se cocina 3 a 4 minutos. Se pone aparte.

3] En otra sartén se ponen el aceite para freír y la otra cucharada de mantequilla y se fríen los bistecs unos 6 a 7 minutos. Se conservan calientes. Se deja en la sartén sólo 1 cucharada de la grasa donde se frieron los bistecs y se agrega la preparación que se tiene aparte. Se lleva a un hervor. Se le revuelve la crema y se cocina a fuego muy suave por 1 a 2 minutos. Se agrega la salsa a los bistecs y se sirven inmediatamente.

Chuletas de cochino con crema

6 porciones

Ingredientes

6 chuletas de cochino sin grasa • **1** limón • **1** taza de cebolla rallada • **1** ramita de orégano ó 1/2 cucharadita seco, molido • **5** ramitas de perejil • **1** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • 1/4 de cucharadita de pimienta • 3 cucharaditas de sal • 1 1/2 taza de consomé de carne • 3/4 de taza de aceite para freír • 3 cucharadas de mantequilla • 1 cebolla grande en ruedas delgadas • 1 1/2 cucharadita de pimentón rojo seco, molido • 4 cucharadas de crema para batir.

Preparación

1] Se frotan con limón, se enjuagan y se secan las chuletas. Se adoban con la mezcla de la cebolla, el orégano, el perejil, la salsa inglesa, la pimienta y la sal y se dejan aparte por 1/2 hora. Se ponen las chuletas en un caldero con el adobo, se agrega el consomé, se tapa y se cocinan por 10 minutos hasta que estén bien cocidas y el líquido haya reducido a 1 taza al que se le elimina el perejil y se pone aparte.

2] Las chuletas se pasan a una sartén con el aceite y se fríen hasta dorar por ambos lados. Se sacan y se escurren sobre papel absorbente.

3] Se limpia la sartén, se agrega la mantequilla, se fríe la cebolla en ruedas hasta marchitar, se agregan el líquido que se tiene aparte, el pimentón y la crema. Se agregan las chuletas y se cocinan a fuego muy suave por 1 minuto. Se sirven con las cebollas y bañadas con la crema.

Bistec con pimienta

4 porciones

Ingredientes

4 bistecs de la parte central del lomito, de unos 3 a 4 centímetros de espesor • **2** cucharadas de cognac • **2** cucharadas de granos de pimienta • **2** cucharadas de mantequilla • **2** cucharadas más de cognac • **3/4** de taza de crema para batir • **1/2** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • **1/4** de cucharadita de sal • **1/2** cucharada de perejil, picadito, (opcional).

Preparación

1] Se dejan los bistecs a temperatura ambiente unos 30 minutos. Se ponen 2 cucharadas de cogñac en un plato y se pasan los bistecs por ambos lados por el cogñac, se escurren y se ponen aparte.

2] En un mortero se machacan los granos de pimienta. Se ponen aparte en un plato. Se pasan ambos lados de los bistecs por la pimienta, apretándolos para que se les adhiera abundantemente. Se dejan aparte.
3] En una sartén se pone la mantequilla, se agregan los bistecs y se doran por cada lado. Se les pone la sal directamente a los bistecs por cada cara ya dorada. Se agregan las 2 cucharadas restantes de cogñac a la sartén y se flamea. Se retiran del fuego y se pasan los bistecs a una bandeja manteniéndolos calientes. Se elimina la mantequilla de la sartén. En la misma sartén se agregan la crema, la salsa inglesa, el jugo que han dejado los bistecs en el envase y la sal y, a fuego mediano, se cocinan 1 minuto. Se retiran del fuego y se vierte la salsa sobre los bistecs.

Chivo en coco

(Tarkarí de chivo)

8 porciones

Ingredientes

1 3/4 a **2** kilos de chivo en pedazos; **1** limón. **ADOBO:** **1** cebolla mediana, rallada; **4** dientes de ajo, machacados; **2** ramitas de orégano y **2** ramitas de tomillo ó 1/4 de cucharadita, secos molidos; **1** hoja de laurel; **2** cucharaditas de sal; **1/4** de cucharadita de pimienta; **1** cucharada de salsa inglesa Worcestershire; **1** cucharada de aceite; **2** cucharadas de vinagre de vino. **OTROS INGREDIENTES:** **2** cocos ó 4 tazas de leche de coco obtenidas de la pulpa de los cocos; **1 1/4** taza de cebolla, picadita; **1/2** taza de pimentón rojo, picadito, sin venas y sin semillas; **2** ajíes dulces, picaditos, sin semillas; **1** taza de tomate, picadito, sin piel y sin semillas; **1** cucharadita de polvo curry; **2** cucharadas de aceite coloreado con onoto.

Preparación

1] Se lava, se frota con limón y se enjuaga el chivo. Se frota con el adobo preparado mezclando sus ingredientes. Se pone aparte.

2] En una olla grande se pone la leche de coco y se cocina batiendo con batidor de alambre. Se agregan la cebolla, el pimentón, el ají dulce, el tomate, el curry y el onoto y se cocina por 7 minutos. Se agrega el chivo con su adobo. Se lleva a un hervor y se cocina a fuego fuerte revolviendo frecuentemente por 7 minutos. Se baja la temperatura y se cocina tapado hasta ablandar de 90 a 100 minutos. Se retira del fuego.

Rosbif de lomito de res

6 porciones

Ingredientes

1 kilo de lomito (o ganso) de res. **ADOBO: 1/2** taza de cebolla rallada • **2** dientes de ajo machacados • **1** cucharada de aceite • **1/4** de cucharadita de pimienta • **1 1/2** cucharadita de sal • **1/2** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire. **OTROS INGREDIENTES: 1/4** de taza de aceite • **1** cucharada de mantequilla • **1** cebolla mediana en ruedas • **2** clavos de especia • **2** granos de pimienta dulce o guayabita • **1** taza de consomé de carne.

Preparación

1] Se adoba la carne y se deja aparte por unos 15 minutos.

2] Se ponen el aceite y la mantequilla en un caldero al fuego y se sofríe la cebolla en ruedas. Se saca y se pone aparte. Se agrega la carne sin el adobo y se dora uniformemente. Se agregan el adobo, los clavos, la pimienta y el consomé y se cocina a fuego suave por 5 minutos. Se retira la carne, se rebana y se sirve con la cebolla frita y la salsa. Se eliminan los clavos y la pimienta.

Carne a la Milanesa

6 porciones

Ingredientes

6 bistecs delgados de ganso de res para milanesas. **ADOBO: 2** cucharadas de cebolla rallada • **3** dientes de ajo machacados • **1/2** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • **1/4** de cucharadita de pimienta • **1** cucharada de aceite y **1** cucharadita de sal. **OTROS INGREDIENTES: 2** huevos • **1/2** cucharadita de sal • **1** taza de pan seco, molido; 1/2 taza de aceite.

Preparación

1] Se adoban los bistecs y se dejan aparte.

2] En un plato se baten ligeramente los huevos con la 1/2 cucharadita de sal y en otro plato se pone el pan molido. Se pasan los bistecs primero por el huevo y después por el pan molido hasta cubrirlos. Se dejan aparte.

3] En una sartén se pone el aceite a calentar y se van agregando los bistecs para freírlos hasta dorar por ambos lados, unos 3 minutos por lado. Al terminar de freír se pasan a un papel absorbente para quitarles el exceso de grasa.

Conejo guisado en vino tinto

8 porciones

Ingredientes

1 conejo de 2 kilos, en presas • **1** limón. **ADOBO: 1 1/2** taza de cebolla rallada gruesa • **3** ó **4** dientes de ajo machacados • **1** cucharada de aceite • **1** hoja de laurel • **2** ramitas de tomillo fresco ó 1/2 cucharadita si es seco, molido • **1/2** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • **1/2** cucharadita de pimienta • **3** cucharaditas de sal. **OTROS INGREDIENTES: 1/3** de taza de aceite para freír • **1** cucharada de azúcar • **1** taza de consomé de carne • **1 1/2** taza de vino tinto.

Preparación

1] Se frota el conejo con limón. Se lava y se escurre. Se mezclan los ingredientes del adobo y con él se frota el conejo y se deja aparte.

2] En un caldero se pone el aceite a calentar. Se agrega el azúcar sin revolver hasta que se ponga marrón oscuro.

3] Se agregan al caldero las presas de conejo limpias del adobo que se pone aparte y revolviendo de vez en cuando, se cocinan hasta dorar, unos 20 a 25 minutos. Se agrega el adobo, se revuelve, se cocina unos 5 minutos más, hasta que la cebolla se marchite.

4] Se agregan el consomé y el vino. Se lleva a un hervor, se pone a fuego mediano, se tapa y se cocina unos 45 minutos o hasta que la salsa espese un poco.

Costillitas de cochino horneadas

8 porciones

Ingredientes

1 kilo de costillitas de cochino • **1** limón • **5** cucharadas de miel • **5** cucharadas de salsa de soya • **2** cucharadas de vino Vermouth blanco o de vino blanco, seco • **2** dientes de ajo, machacados • **1/16** de cucharadita de pimienta.

Preparación

1] Se limpian. Se frotan con limón y se enjuagan las costillitas.

2] Se prepara un adobo mezclando todos los ingredientes, se adoban las costillitas y se dejan aparte 1/2 hora.

3] Se precalienta el horno a 400° F.

4] En una bandeja se pone una rejilla y encima las costillitas. Se mete la bandeja en el horno. Cada diez minutos se sacan las costillitas, se pasan nuevamente por el adobo y se vuelven a poner sobre la rejilla en el horno, dándoles vuelta cada vez para que doren uniformemente por 75 a 80 minutos.

Chivo a la pastoral

8 porciones

Ingredientes

1 chivo joven, de 1 a 3 meses, de 2 a 3 kilos, en trozos medianos • **2** limones. **ADOBO: 1** taza de cebolla rallada • **1 1/2** cucharada de sal • **2** ramitas de mejorana, de orégano y de tomillo ó 1/2 cucharadita de cada uno, secos molidos • **1** cucharadita de pimienta • **1** cucharada de salsa inglesa Worcestershire. **OTROS INGREDIENTES: 1** taza de aceite para dorar el chivo • **1/4** de taza de aceite para freír • **2** litros de agua • **4** tomates cortados en cuartos, sin piel y sin semillas • **1** cebolla pelada, cortada en cuartos • **1** cabeza de ajo entera semipelada • **4** ramitas de perejil • **1/2** cucharadita de ají picante seco, molido • **3/4** de taza de vino blanco seco.

Preparación

1] Se limpia, se frota con limón, se enjuaga y se seca el chivo. Se frota con el adobo obtenido mezclando sus ingredientes.

2] En un caldero grande se calienta el aceite. Se agregan los trozos de chivo sin el adobo, que se deja aparte, y se fríen hasta dorar. Se ponen aparte. Se elimina ese aceite y se limpia el caldero, se agrega el aceite restante. Se vuelven las presas de chivo al caldero, el adobo y el resto de los ingredientes. Se tapa y se cocina por 1 1/4 a 1 1/2 hora o hasta que esté blando. Se eliminan las hierbas y verduras.

Carne Guisada con papas

6 porciones

Ingredientes

1 kilo de carne de res: falda de lomito, ganso o pulpa negra • **1/3** de taza de aceite • **1 1/4** taza de cebolla picadita • **3** dientes de ajo machacados • **1 1/2** taza de tomate picadito, sin piel y sin semillas • **1/3** de taza de pimentón picadito; **2** cucharadas de salsa de tomate ketchup; **1/2** cucharadita de pimienta; **3 1/2** cucharaditas de sal; **1** kilo de papas; **2** tazas de consomé de carne.

Preparación

1] En un caldero se pone el aceite a calentar. Se agrega la carne cortada de 2 a 3 centímetros, se sofríe hasta dorar. Se saca la carne del caldero, se pone aparte. Se sofríen en el caldero la cebolla y el ajo hasta marchitar. Se agregan el tomate, el pimentón, el ketchup, la pimienta y la sal y se cocina a fuego suave por 5 minutos. Se agregan la carne y el consomé al caldero y se cocina tapado hasta que la carne ablande un poco. Se agregan las papas cortadas en trozos de 2 a 3 centímetros, se tapa y se deja cocinar hasta que éstas ablanden y la salsa espese un poco.

Cordero guisado

4 porciones

Ingredientes

600 gramos de cordero en pedazos pequeños • **1** limón. **ADOBO: 1** cucharada de aceite • **1/2** taza de cebolla, rallada • **5** dientes de ajo, machacados con **1** cucharadita de sal • **1** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • **1** hoja de laurel y 1/8 de cucharadita de pimienta. **OTROS INGREDIENTES: 1/2** taza de aceite • **1** cucharada de azúcar • **1** taza de cebolla, picada gruesa • **1/2** pimentón rojo, picadito, sin venas y sin semillas, 1/2 taza • **1** ají dulce, picadito, sin venas y sin semillas • **1** taza de tomate, picadito, sin piel y sin semillas • **2 1/2** tazas de consomé de carne • **1/2** taza de vino blanco, seco.

Preparación

1] Se limpia, se frota con limón, se enjuaga y se corta el cordero en pedazos pequeños. Se adoba y se pone aparte.

2] En un caldero se pone el aceite a calentar, se agrega y dora el azúcar. Se le quita el adobo al cordero, éste se agrega al caldero y se cocina hasta dorar. Se elimina 1/3 de taza de grasa, se agregan el adobo, la cebolla, el pimentón, el ají y se cocinan hasta marchitar. Se agregan el tomate y el consomé, se revisa la sazón, se agrega el vino y se cocina tapado por 1 hora hasta reducir la salsa un poco o hasta que la carne esté blanda y se retira del fuego.

Chateaubriand

4 porciones

Ingredientes

3 cucharadas de mantequilla • **1/2** taza de escalonia picadita • **1/8** de cucharadita de pimienta • **1/2** cucharadita de sal • **1** taza de vino blanco seco • **3** hojitas de estragón fresco ó 1/4 de cucharadita seco molido • **1/2** cucharadita de concentrado de carne • **1** cucharada de mantequilla • **2** cucharadas de aceite • **4** chateaubriands o bistecs de lomito de res de unos 3 a 4 centímetros de espesor • **1/2** cucharadita de sal • **1/8** de cucharadita de pimienta.

Preparación

1] Se precalienta el horno a 350° F.

2] En una sartén al fuego se pone la mantequilla, se agregan la escalonia, la pimienta y la sal y se cocina hasta marchitar. Se agrega el vino y se cocina hasta reducir. Se agregan el estragón y el concentrado de carne. Se apaga el fuego, se le revuelve el resto de la mantequilla y se mantiene caliente.

3] En otra sartén se pone aceite a calentar, se agregan los chateaubriands ya condimentados y se fríen 3 minutos por lado. Se mete la sartén al horno con los chateaubriands y se hornea por 5 minutos. Se sacan del horno y se sirven inmediatamente bañados con la salsa.

Medallones de lomito con tuétano

4 porciones

Ingredientes

8 medallones de lomito • **2** dientes de ajo machacados • **1** cucharadita de sal • **1** cebolla mediana rallada • **1/4** cucharadita de pimienta • **1** cucharada de salsa inglesa Worcestershire • **2** cucharadas de mantequilla • **2** cucharadas de aceite • **1/2** cebolla picadita • **1/4** de taza de consomé de carne o de pollo • **1/4** de taza de vino blanco • **2** tuétanos de hueso de res.

Preparación

1] Se adoban los medallones con el ajo machacado, la sal, la pimienta y la salsa inglesa y se dejan aparte.

2] Se ponen los bistecs en una plancha hasta dorar por ambos lados 5 minutos.

3] Entretanto, en una sartén se ponen 2 cucharadas de mantequilla, con el aceite y se agrega la cebolla picadita y se fríe hasta marchitar. Se le agrega el consomé y el vino y se deja reducir a la mitad. Se agregan los bistecs y a fuego suave se cocinan por 5 minutos. Se pica el tuétano y se agrega a la sartén y se revuelve y se bañan los bistecs con la salsa.

Medallones de lomito con salsa de tamarindo

4 porciones

Ingredientes

8 medallones de lomito de res. **PARA EL ADOBO: 2** dientes de ajo machacados • **1** cucharadita de sal • **1** cebolla mediana rallada • **1/4** cucharadita de pimienta • **1** cucharada de salsa inglesa • **2** cucharadas de aceite. **PARA LA SALSA: 1** barra de pulpa de tamarindo, 160 gramos • **3/4** taza de agua • **1/2** taza de azúcar • **1** cucharada de jengibre en láminas.

Preparación

1] Se adoban los medallones y se ponen aparte. Se precalienta el horno a 350° F.

2] En una olla se pone a remojar la pulpa de tamarindo con el agua, hasta ablandar lo suficiente como para colarla y logar un jugo espeso. Se le agrega el azúcar y se revuelve hasta disolver. Se le agrega el jengibre, se lleva al fuego por 5 minutos, se cuela y se pone aparte.

3] En una sartén se pone el aceite a calentar, se agregan los medallones y se fríen unos 2 minutos por lado, se pasan a una bandeja y se lleva al horno por unos 5 minutos más. Se sirven inmediatamente con la salsa de tamarindo.

Tournedos Rossini

4 porciones

Ingredientes

4 tournedos o bistecs de lomito de res, de unos 4 a 5 centímetros de espesor • **1** cucharada de aceite • **1/2** cucharadita de sal y **1/8** de cucharadita de pimienta, para adobar los bistecs • **1** cucharada de aceite • **1** cucharada de mantequilla • **1** escalonia, picadita • **1** cucharada • **1/8** de cucharadita de pimienta negra, recién molida • **1/2** cucharadita de sal • **50** gramos de pâté de foie gras • **1/4** de taza de vino Sauternes, Madeira o Marsala.

Preparación

1] Se frotan los bistecs con la cucharada de aceite, la 1/2 cucharadita de sal y 1/8 de cucharadita de pimienta y se dejan aparte por 30 minutos.

2] Se fríen hasta dorar por ambos lados los bistecs en una sartén, con el aceite y la mantequilla calientes. Se ponen aparte. Se agregan a la sartén la escalonia, el resto de la pimienta y la sal y se cocina hasta marchitar. Se agrega el paté de foiegras que se tritura con un tenedor hasta formar una pasta. Se agrega el vino y se cocina hasta casi evaporarse. Se agregan los bistecs de nuevo a la sartén y se cocinan por 2 ó 3 minutos. Se sirven inmediatamente bañados con la salsa.

Paticas de cochino guisadas

6 porciones

Ingredientes

2 kilos de paticas de cochino en pedazos • **2** limones • **4 1/2** tazas de agua • **3** cucharaditas de sal • **1/3** de taza de aceite • **2/3** de taza de cebolla picadita • **4** dientes de ajo machacados • **2** tazas, 1/2 kilo, de tomate picadito, sin piel y sin semillas • **1** pimentón rojo picadito • **1** cucharadita de ají picadito ó 1/4 de cucharadita si es seco molido • **1** cucharada de ají dulce picadito • **1** ó **2** ajíes dulces • **2** cucharaditas de sal • **1/4** de cucharadita de pimienta • **2 1/2** tazas del agua en que se cocinan las paticas.

Preparación

1] Se pasan las paticas de cochino por la llama de la hornilla para eliminarles los pelos que todavía puedan tener. Se raspan con un cuchillo, se frotan con limón y se lavan muy bien y se cocinan por unos 30 minutos en una olla a presión con el agua y la sal.

2] En una olla se pone el aceite a calentar, se agregan la cebolla y el ajo, se fríen hasta marchitar. Se agregan el tomate, el pimentón, el ají, el ají dulce, la sal y la pimienta. Se lleva a un hervor y se cocina por unos 10 minutos. Se agregan las paticas con 2 1/2 tazas del agua de la cocción y a fuego mediano se cocinan tapadas por 30 minutos o hasta que la salsa espese un poco.

Chuletas de cochino con piña

8 porciones

Ingredientes

8 chuletas de cochino • **1** limón. **PARA EL ADOBO: 1/3** de taza de cebolla rallada • **1** diente de ajo machacado • **1/4** de taza de vinagre • **1/2** cucharada de salsa inglesa Worcestershire • **1/4** de cucharadita de pimienta • **2** cucharaditas de sal. **OTROS INGREDIENTES: 1/3** de taza de aceite para freir • **1/4** de taza de salsa de tomate ketchup • **1/2** taza de consomé de carne • **250** gramos de piña o manzana ralladas • **250** gramos de piña o manzana en pedacitos • **2** cucharadas de papelón rallado.

Preparación

1] Se les elimina el exceso de grasa a las chuletas, se frotan con limón, se enjuagan, se escurren y se adoban, se dejan aparte por 1/2 hora.

2] En un caldero se pone el aceite a calentar y se fríen las chuletas, sin el adobo, hasta dorar. Se dejan aparte.

3] Se agregan al caldero el adobo y la salsa de tomate. Se lleva a un hervor, se agregan el consomé, las chuletas, la piña o la manzana y el papelón. Se cocina a fuego suave por 5 minutos y se retira del fuego.

Bistec a caballo

8 porciones

Ingredientes

1 kilo de carne de res (lomito, ganso, etc.), cortado en 8 bistecs; **1/2** taza de cebolla rallada; **2** dientes de ajo machacados; **1/4** de cucharadita de salsa inglesa Worcestershire; **1 1/2** cucharadita de sal; **1/4** de cucharadita de pimienta; **1** cucharada de aceite; **1/4** de taza de aceite para freír; **1** cebolla grande en ruedas; **8** huevos.

Preparación

1] Se mezclan la cebolla rallada, el ajo, la salsa inglesa, la sal, la pimienta y la cucharada de aceite y con ese adobo se frotan los bistecs, se dejan aparte por 1/2 hora.

2] En una sartén se pone el resto del aceite a calentar. Se agregan los bistecs, sin el adobo, se fríen hasta dorar, unos 3 a 4 minutos en total, casi al estar, se agrega a la sartén la cebolla en ruedas con el adobo y se fríe hasta dorar.

3] Entretanto, en otra sartén se fríen los huevos al gusto en aceite no muy caliente. Para servirlos, se pone en cada plato un bistec y encima ruedas de la cebolla frita y un huevo frito.

Medallones de lomito con salsa de vino tinto

4 porciones

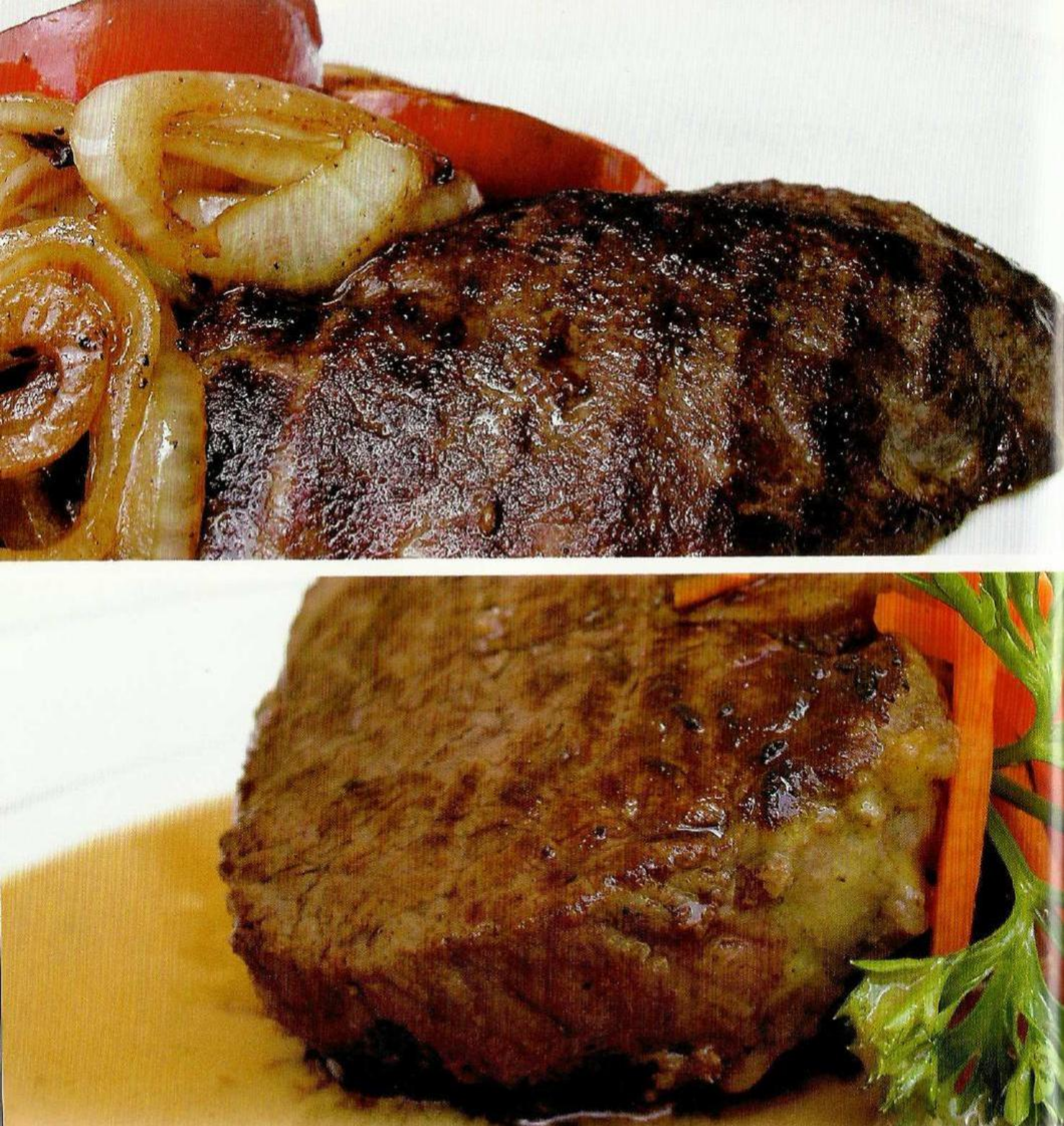
Ingredientes

4 medallones de lomito de res de 4 a 5 centímetros de espesor • sal y pimienta, para adobar los bistecs • **4** cucharadas de mantequilla • **2** cucharadas de escalonia, picadita • **1** cucharadita de harina • **1/2** taza de vino tinto • **1/2** cucharada de concentrado o de salsa de carne • **1/4** de cucharadita de sal • **1 /16** de cucharadita de pimienta.

Preparación

1] Se adoban los medallones con sal y pimienta. Se dejan aparte. En una sartén se ponen 2 cucharadas de la mantequilla. Se agregan los medallones y se cocinan hasta dorar por ambos lados y por los bordes. Se pasan a una bandeja caliente mientras se prepara la salsa.

2] Se agrega el resto de la mantequilla a la sartén, se agrega la escalonia y se cocina unos 2 a 3 minutos. Se agrega y se revuelve la harina. Se cocina unos 30 segundos. Se agrega el vino tinto y se cocina unos 30 segundos. Se agregan el jugo de carne, la sal, la pimienta, se revuelve y se cocina por 45 a 60 segundos más. Se retira la salsa del fuego y se vierte sobre los medallones para servirlos de inmediato.



Bistec caraqueño

8 porciones

Ingredientes

1 1/2 kilo de ganso de res, cortado en medallones o bistecs de 1 1/2 a 2 centímetros de espesor • **1** cucharada de vinagre • **1** cucharada de aceite • **3** dientes de ajo machacados • **1/4** de cucharadita de pimienta • **2** cucharaditas de sal • **1/4** de taza de aceite • **1** cebolla grande en ruedas gruesas • **8** ruedas de tomate manzano sin semillas.

Preparación

1] Se mezclan bien el vinagre, el aceite, los ajos, la pimienta y la sal y con esa mezcla se adoban los bistecs durante 20 minutos.

2] En una sartén se pone el aceite para freír los bistecs unos 3 minutos por lado. Se conservan calientes aparte. En el mismo aceite se fríen las cebollas hasta que comiencen a dorar y se distribuyen encima de los bistecs. Luego se doran ligeramente las ruedas de tomate, alrededor de 1 minuto por lado y se colocan sobre las cebollas, una sobre cada bistec y así se sirven inmediatamente.

NOTA: Si se prescinde de las ruedas de tomate se tendrá un BISTEC ENCEBOLLADO.

Medallones de lomito con salsa de queso azul

4 porciones

Ingredientes

8 medallones de lomito de res. **PARA EL ADOBO: 2** dientes de ajo machacados • **1** cucharadita de sal • **1** cebolla mediana rallada • **1/4** cucharadita de pimienta • **1** cucharada de salsa inglesa • **2** cucharadas de aceite. **OTROS INGREDIENTES: 1** cucharada de mantequita • **1** cebolla mediana picadita • **1** diente de ajo machacado • **1/4** de cucharadita de pimienta • **1** cucharadita de salsa inglesa Worcestershire • **1/4** de taza de consomé de carne o de pollo • **60** gramos de queso roquefort • **1/4** de taza de crema de leche.

Preparación

1] Se frotan los medallones con el adobo obtenido mezclando sus ingredientes y se dejan aparte.

2] En una sartén se pone la mantequilla, se agregan la cebolla y el ajo y se cocinan unos tres minutos. Se agregan la pimienta, la salsa inglesa y el consomé y se cocinan unos 3 minutos. Se agrega el queso roquefort y se revuelve hasta formar una crema homogénea. Para finalizar se le agrega la crema de leche y se revuelve. Si se quiere se pasa la salsa a través de un colador y se sirve inmediatamente sobre los medallones.

Paticas de cochino en vinagreta

6 porciones

Ingredientes

2 kilos de paticas de cochino, en pedazos • **2** limones • **4 1/2** tazas de agua • **3** cucharaditas de sal • **2** cebollas medianas, en mitades • **1** ajo porro • **3** dientes de ajo • **15** granos de pimienta negra • **1** rama de celerí • **1** hoja de laurel • **2** cucharaditas de sal. **INGREDIENTES PARA LA VINAGRETA: 1/2** taza de aceite • **2** cucharadas de vinagre • **2** cucharaditas de salsa inglesa Worcestershire • **2** cucharaditas de sal • **1/4** de cucharadita de pimienta • **6** cucharadas de cebolla picadita • **4** cucharada de encurtidos en vinagre picaditos.

Preparación

1] Se pasan las paticas por la llama de la hornilla para eliminarles los pelos que tengan. Se raspan con un cuchillo, se frotan con limón, se enjuagan y se cocinan por unos 35 minutos en una olla a presión con el agua, la sal, la cebolla, el ajo porro, los ajos, la pimienta el celerí y el laurel. Se deja enfriar. Se deshuesan las paticas y se corta la carne en pedacitos, unas 3 tazas.
2] Se mezclan los ingredientes de la vinagreta, se une con la carne picada y se deja macerando por varias horas o hasta el día siguiente.

Bistec de hígado con cebolla

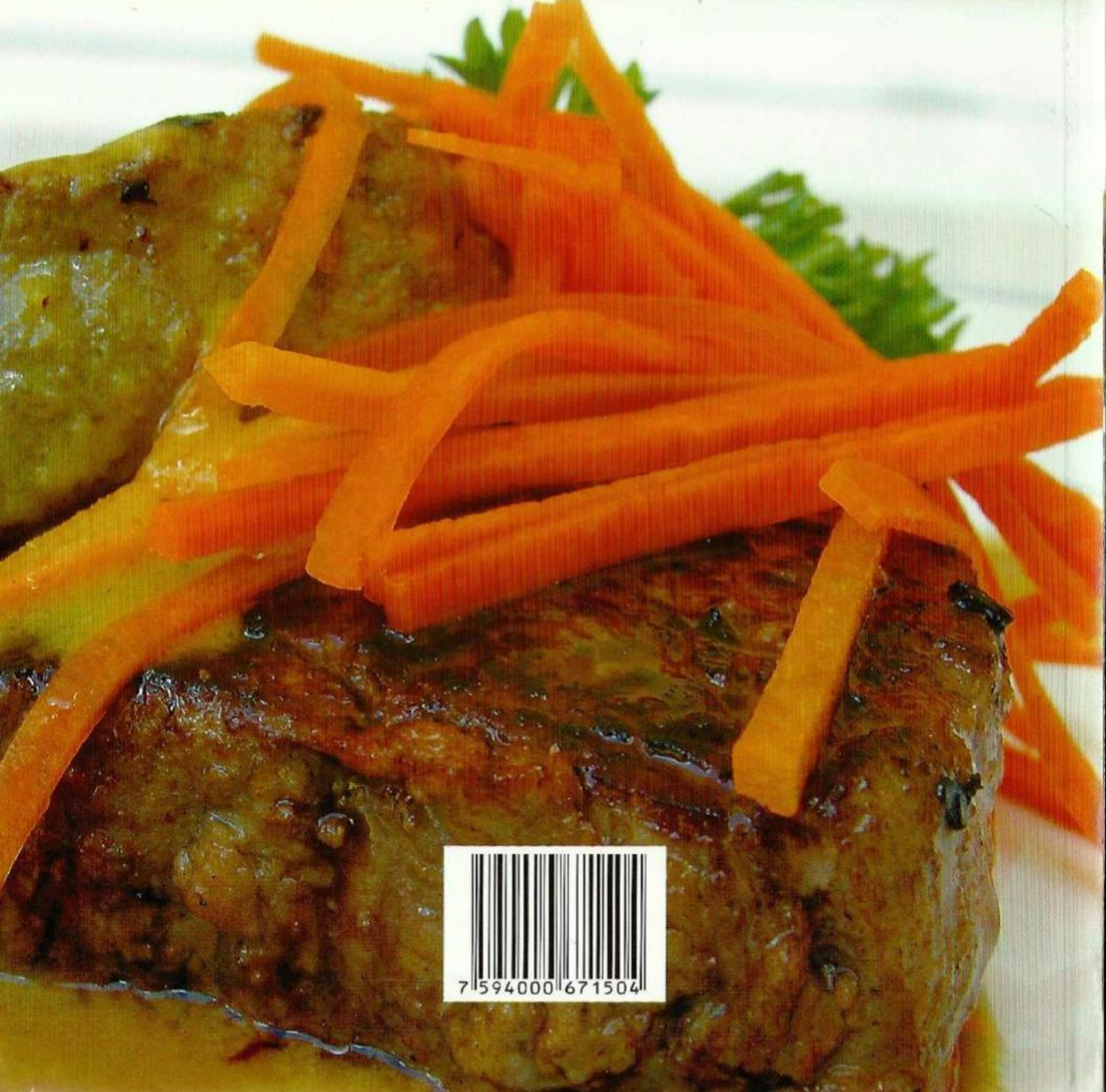
6 porciones

Ingredientes

6 bistecs de hígado de res, grandes y muy delgados, de 1/2 a 1 centímetro de espesor, alrededor de 1 kilo • **1** limón • **1** cucharada de aceite • **1/2** cucharada de vinagre • **1** cebolla grande, en ruedas gruesas • **3** dientes de ajo, machacados • **2** cucharaditas de sal • **1/8** de cucharadita de pimienta • **1/2** cucharada de salsa inglesa Worcestershire • **1/4** de taza de aceite.

Preparación

1] Se limpian los bistecs, eliminándoles partes indeseables. Se enjuagan en agua con jugo de limón y luego en agua corriente. Se secan. Se ponen aparte.
2] Se adoban los bistecs con la mezcla del aceite, el vinagre, la cebolla, los ajos, la sal, la pimienta y la salsa inglesa. Se dejan aparte por unos 20 a 30 minutos.
3] En una sartén se pone el aceite a calentar. Se agregan los bistecs sin el adobo y sin las ruedas de cebolla que se dejan aparte. Se cocinan alrededor de 1 minuto cada uno, hasta dorar por ambos lados, se agregan las ruedas de cebolla y el adobo y, revolviendo, se cocinan 1 minuto más.


7 594000 671504